SHARP

オーブンレンジ 家庭用

アール イー エス ダブル

形名 **RE-SW10**

※業務用として使用しないでください。

COOKBOOK

クックブック（取扱説明編／料理編）



トースト　16ページ



スポンジケーキ　22ページ



じゃがいもときのこのグラタン　24ページ

お買いあげいただき、まことにありがとうございました。
このクックブック(取扱説明編／料理編)をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
ご使用の前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。
このクックブック(取扱説明編／料理編)は、保証書とともに、いつでも見ることができる所に必ず保存してください。

型抜きクッキー

手動 オーブン　付属品



材料（約21個分）

- ●バター …………………… 35g
- ●砂糖 ……………………… 30g
- ●溶き卵 ……………… 大さじ1
- ●バニラエッセンス……… 少々
- ●薄力粉 …………………… 70g

1 やわらかくしたバターと砂糖を白っぽくなるまで練り混ぜ、溶き卵を加えてよく混ぜ、バニラエッセンスを加える。



2 **1**に薄力粉をふるい入れてサックリと混ぜ合わせる。

3 **2**をひとまとめにしてラップに包み、冷蔵室で30分以上ねかせる。

4 予熱する。(庫内は回転網のみ)
手動 オーブン **キー170℃**で、スタート **キー**を押す。

5 **3**の生地をラップとラップの間にはさみ、めん棒で5㎜厚さにのばし、好みの型で抜く。
※一度型で抜いた生地は、まとめては、抜くことをくり返します。



6 薄くバターをぬった丸皿に**5**を並べる。予熱が終われば、**16～18分**に合わせ、スタート **キー**を押す。
※アイシング(粉砂糖40g、レモン汁大さじ½を混ぜ合わせたもの)で、さめたクッキーに模様を書いてもよいでしょう。

スポンジケーキ

手動 オーブン　付属品



材料（直径18cmの金属製丸型1個分）　mL＝cc

●スポンジケーキ生地
- 薄力粉 ……………… 90g
- 卵 …………………… M3個
- 砂糖 ………………… 90g
- バニラエッセンス …… 少々
- バター ……………… 15g
- 牛乳 …………… 大さじ1

●ホイップクリーム
- 生クリーム……… 300mL
- 砂糖 ……………… 大さじ3
- バニラエッセンス・ブランデー…各少々

●仕上げ用フルーツ
（いちご・缶詰のフルーツなど好みで）
………………………… 適量

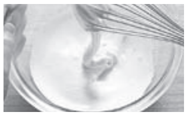
●硫酸紙または
オーブン用クッキングペーパー

1 丸型に薄くバター（分量外）をぬり、硫酸紙を敷く。薄力粉はふるう。

2 卵は卵黄と卵白に分け、卵白は大きいボールに入れて**ツノが立つまで**泡立て、半量の砂糖を少しずつ加えてさらに**ツヤが出るまで泡立てる。**
※ボールや泡立器は、水分や油分のついていないものを使います。水分や油分がついていると泡立ちが悪くなります。



3 卵黄の方に残りの砂糖を加えて**白っぽく筋がつくくらい(マヨネーズ状)まで泡立てる。**



4 **2**と**3**を合わせ、バニラエッセンスを加えて、泡立器でなめらかになるまで混ぜ合わせる。

5 **4**に薄力粉をふるいながら加え、泡をこわさないようにサックリと**粉けがなくなるまで底から生地を持ち上げるようにして混ぜる。**
※混ぜかたが足りないとキメが粗く、混ぜすぎるとふくらみが悪くなります。



6 耐熱容器にバターと牛乳を入れ、ラップをして丸皿にのせる。手動 レンジ **キー200Wで1～2分**に合わせ、スタート **キー**を押して、かたまりがなくなるまで溶かす。加熱後、あたたかいうちにヘラをつたわせて**5**に加え、手早く混ぜ合わせる。

7 予熱する。(庫内は回転網のみ)
手動 オーブン キー150℃で スタート キーを押す。

8 1の型に6を流し入れ、型をゆすって表面をならしたあと、トントンと型を少し落として空気抜きをし、丸皿にのせる。
予熱が終われば**約40分**に合わせ、スタート キーを押す。



※竹串を中心に刺してみて生地がついてこなければ焼き上がりです。
加熱後、焼き縮みを防ぐため、すぐに型ごと **20～30cm高さから1回落とし、**型から出してさます。

9 ボールに冷やした生クリームと砂糖を入れ、氷水でボールごと**冷やしながら泡立て**、トロリとしたらバニラエッセンス、ブランデーを加え、ツノが立つまで泡立てる。

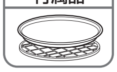


10 フルーツは飾り用のものを残して薄切りにする。
ケーキは横半分に切り、ホイップクリームとフルーツをサンドして残りのホイップクリームとルーツで表面を飾る。

ロールパン

手動 オーブン

付属品





材料（6個分） mL＝cc

Ⓐ
- 強力粉……………………150g
- 砂糖……………… 大さじ1½
- 塩……………………小さじ ⅓

- ●ドライイースト …小さじ⅔(2g)
  (予備発酵のいらないもの・(注)ドライイーストは古くなると、パンのふくらみが悪くなります)
- ●牛乳（室温のもの）……80mL
- ●溶き卵………………M⅓個分
- ●バター……………………25g
- ●ドリュール
  - 溶き卵 ……………大さじ1
  - 塩…………………………少々

1 大きいボールにⒶを合わせてふるい入れる。ドライイーストを加えて混ぜ、牛乳、溶き卵を順に入れて軽く混ぜたあと、やわらかくしたバターを加える。

2 生地をひとまとめにし、強力粉をふった台の上でたたきつけるようにして力を入れて約10分、生地全体が均一に耳たぶくらいのやわらかさになるまでこねる。



生地をのばしてみて指が透けて見えればちょうどよい状態。生地がちぎれるようなときは、もう少しこね足す。

3 薄くバターをぬったボールに生地を入れ、ラップをして丸皿にのせる。手動 オーブン **キー40℃(発酵)**で、**40～50分**に合わせ、スタート キーを押して1次発酵をする。
※1次発酵後の生地は2～2.5倍にふくれています。指に粉をつけて中央を押し、穴がそのまま残れば、ほどよく発酵しています。穴がもどるのは発酵不足ですので様子を見ながら5～15分発酵時間を足してください。

4 生地を軽く握りこぶしで押してガスを抜き、生地の端をつかんで四方から折りこむ。スケッパーか包丁で6等分して小さく丸め、ラップをかけて、**15～20分**おき、生地を休ませる。

5 丸くなっている生地を涙形(◊)にして、めん棒でのばし太い方から巻く。これを、薄くバターをぬった丸皿に**間隔をあけて**並べる。



6 5 に霧を吹く。手動 オーブン **キー40℃(発酵)**で、**30～40分**に合わせ、スタート キーを押して2次発酵をする。**途中表面が乾いてくれば、霧を吹く。**
※2次発酵後の生地は2～2.5倍にふくれています。発酵不足の場合は、様子を見ながら5～15分発酵時間を足してください。

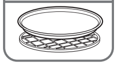
7 予熱する。(庫内は回転網のみ)
手動 オーブン キー180℃で、スタート キーを押す。

8 6の表面にドリュールをぬる。予熱が終われば**17～19分**に合わせ、スタート キーを押す。
加熱後あら熱をとり、人肌程度になったら、ビニール袋に入れて乾燥を防ぐ。

マカロニグラタン

手動 レンジ ▼ トースターグリル

付属品





材料（2人分）

●ホワイトソース
- 薄力粉、バター …… 各15g
- 牛乳 …… 1カップ
- 塩、こしょう …… 各少々

●マカロニ(ゆでて、バター適量をからめておく) …… 40g
●えび …… 100g
●玉ねぎ …… ¼個(50g)

Ⓐ
- マッシュルーム(缶詰・薄切り)…… 25g
- 白ワイン …… 大さじ1
- バター …… 10g

●塩、こしょう …… 各少々
●ピザ用チーズ …… 40g

1 大きめの耐熱容器に薄力粉とバターを入れ、ふたをせずに丸皿にのせる。手動 [レンジ]**キー500W**で**約1分**に合わせ、[スタート]**キー**を押す。
加熱後、泡立器でよくかき混ぜ、牛乳を少しずつ加えてのばし、塩、こしょうでひかえめに味を付ける。
再びふたをせずに手動[レンジ]**キー500W**で**約4分30秒**に合わせ、[スタート]**キー**を押す。
途中、残り時間が**2分30秒**と**1分**のときに取り出して混ぜ、[スタート]**キー**を押す。
※加熱途中に取り出す場合は[とりけし]**キー**は押さずに、ドアを開けて、加熱を一時停止し、食品を取り出してください。

2 えびは殻をむいて背ワタを取り、玉ねぎは薄切りにして耐熱容器に入れ、Ⓐを加えてラップをする。
手動 [レンジ]**キー500W**で**約2分40秒**に合わせ、[スタート]**キー**を押す。
加熱後、出た煮汁は**1**のホワイトソースに混ぜる。

3 **2**にゆでたマカロニを加えて塩、こしょうとホワイトソースの半量であえ、薄くバターをぬったグラタン皿に 2等分して入れる。
残りのホワイトソースを等分にかけ、ピザ用チーズを散らす。

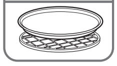
4 **3**を丸皿に並べ、手動[レンジ]**キー500W**で**約2分**に合わせ、[スタート]**キー**を押す。加熱後、続けて手動 [トースターグリル]**キー**で**17～18分**に合わせ、[スタート]**キー**を押す。

※2人分を大皿で一度に焼くときも、同じようにします。ただし、焼く前にソースや具が冷めている場合は、ふたをせずに丸皿にのせ、[あたため]**キー**を押してあたためてから焼いてください。

じゃがいもときのこのグラタン

手動 レンジ ▼ トースターグリル

付属品





材料（2人分）

●じゃがいも……1個(150g)

Ⓐ
- しめじ(小房に分ける) …… ½パック(50g)
- 玉ねぎ(みじん切り) …… ¼個(50g)
- ピーマン(1cmの角切り) …1個
- ツナ(缶詰・ほぐす) … 50g
- 塩 …… 小さじ¼
- こしょう …… 少々

●ピザ用チーズ …… 75g

1 じゃがいもは、皮ごと丸のままラップに包み丸皿の中央を避けてのせる。**自動メニュー4ゆで野菜**を押す。
加熱後、皮をむいてつぶす。
❖ **手動でするときは** 手動 [レンジ]**キー500W**で**約3分30秒**

2 **1**にⒶとピザ用チーズのうち15gを加えて混ぜ合わせ、薄くバターをぬったグラタン皿に4等分して入れ、残りのピザ用チーズを等分に散らす。

3 **2** を丸皿に並べ、手動[レンジ]**キー500W**で**約2分**に合わせ、[スタート]**キー**を押す。加熱後、続けて手動[トースターグリル]**キー**で**17～18分**に合わせ、[スタート]**キー**を押す。

市販の冷凍グラタン



■アルミ容器入りのもの
- 包装されているラップをはずして丸皿にのせる。(1皿のときは、丸皿の片側にのせる)
- 1皿(約240g)の場合
  手動 [トースターグリル]**キー**で**約20分**に合わせて[スタート]**キー**を押す。
  加熱後、続けて手動 [トースターグリル]**キー**で、**11～12分**に合わせて[スタート]**キー**を押す。

■電子レンジ対応の容器(ポリプロピレンなど)**入りのもの**
包装されているラップをはずして 丸皿にのせ、パッケージ記載の加熱時間を参考に、手動[レンジ]**キー500W**で様子を見ながら加熱時間を加減してください。

※メーカーや中身の材料、保存状態、製造年月日などにより、仕上がりが異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。

ぶりの照り焼き

手動 トースターグリル　付属品



材料（2人分）

●ぶり ………2切れ（1切れ100g）
●たれ
しょうゆ………大さじ1½
みりん……………大さじ1
酒……………………大さじ½

1 ビニール袋にたれとぶりを入れ、途中上下を返しながら約1時間冷蔵室で漬けこむ。

2 丸皿にアルミホイルを敷き、サラダ油を薄くぬって、汁気をきった 1 の裏側を上にして並べる。
手動 トースターグリル キーで11〜12分に合わせ、スタート キーを押す。加熱後、取り出して裏返し、再び手動 トースターグリル キーで6〜7分に合わせ、スタート キーを押す。

鮭とコーンのホイル焼き

手動 オーブン　付属品



材料（2人分）

●じゃがいも… 1個（150g）
●生鮭… 2切れ（1切れ80g）
●塩、こしょう……… 各適量
●サラダ油………………… 適量
Ⓐ スイートコーン（缶詰・つぶ状）…40g
タルタルソース…………30g
生クリーム………大さじ1½
●アルミホイル（25cm角）…2枚

1 じゃがいもは5㎜厚さの輪切りにし、ラップで包んで、丸皿にのせる。**自動メニュー4ゆで野菜**を押す。
❖**手動でするときは** 手動 レンジ キー500Wで約3分30秒

2 予熱する。（庫内は回転網のみ）
手動 オーブン キー190℃で、スタート キーを押す。

3 アルミホイルを広げてサラダ油をぬり、1、塩、こしょうをした生鮭の順にのせ、混ぜ合わせたⒶを等分にかけて包む。

4 丸皿に 3 を並べ、予熱が終われば、28〜30分に合わせ、スタート キーを押す。

手軽に作れる簡単メニュー

操作の手順と付属品は20ページをご覧ください。

メニュー名	分　量	加熱の種類と目安時間	作　り　か　た　(mL=cc)
山菜おこわ	もち米2カップ分	手動 レンジ キー500Wで約10分 加熱後、全体を混ぜ 手動 レンジ キー500Wで約9分	もち米2カップ(340g)は、洗って大きめの耐熱容器に入れ、水気をきった山菜の水煮120gと水300mL、薄口しょうゆ大さじ1/2、塩少々を加え約1時間漬けたのち、ラップをして加熱する。約10分加熱後、取り出して全体を混ぜ、再びラップをして加熱する。
あさりの酒蒸し	2人分	手動 レンジ キー500Wで2分30秒〜3分	あさり200gは塩水につけて砂出ししたのち、底の平らな耐熱容器に入れて酒大さじ1⅔をふり、ラップをして加熱する。
市販の冷凍ピザ	直径約15cm	手動 トースターグリル キーで15〜16分	包装をはずし、直接丸皿にのせます。 ※メーカーや中身の材料、保存状態、製造年月日などにより、仕上がりが異なることがあります。様子を見ながら加減してください。
焼きいも	2本(1本200g)	手動 オーブン キー190℃で50〜55分	さつまいもは､洗って水気をふき、フォークで数カ所穴を開け、アルミホイルを敷いた丸皿に並べる。 ※太さや重さなどにより、加熱具合が違ってきますので様子を見ながら加減してください。
も　ち	4個(1個50g)	手動 トースターグリル キーで13〜14分	丸皿にオーブン用クッキングペーパーを敷き、もちを中央を避けて並べる。 ※焼き色はつきにくいですが、ふくれてきたら焼き上がりです。もちの質や保存期間などにより、加熱具合が違ってきますので、様子をみながら加減してください。

加熱早見表　手動で加熱するときの目安時間

目安時間としてご覧ください。
食品の種類･加熱前の温度･素材の鮮度などにより異なりますので、様子を見ながら加熱してください。

■あたため（レンジキー500W）

茶わん蒸しは、200W（1mL=1cc）

	メニュー	ラップの有無	分量/目安時間
常温もの・冷蔵もの	煮もの	有	200g／約1分30秒
	カレー・シチュー	有	1人分(200g)／約1分30秒
	汁もの(スープ)	有	1杯(200mL)／約1分40秒
	ごはん	無	1杯(150g)／約1分10秒
	焼きそば スパゲッティ	無	1皿(200g)／約1分40秒
	ハンバーグ	無	2個(180g)／約1分30秒
	天ぷら・フライ	無	1人分(200g)／約2分20秒
	焼きとり	無	6本(150g)／約1分30秒
	ピラフ・焼めし	無	1人分(250g)／約2分30秒
	牛乳 注1	無	1杯(200mL) /約1分40秒
	酒 注1	無	1杯(180mL) /約1分20秒
	コンビニ弁当	無	1個(500g)／約4分
	肉まん・あんまん ※1	有	1個(110g)／約50秒
	まんじゅう ※2	有	1個(65g)／20～40秒
	茶わん蒸し ※3	無	1個／レンジ 200Wで約3分
冷凍もの	ごはん	有	1杯(150g)／約3分
	カレー・シチュー	有	1人分(200g)／約6分20秒
	ハンバーグ	有	2個(180g)／約4分30秒
	しゅうまい	有	15個(230g)／約5分
	ピラフ・焼きめし	有	1人分(250g)／約5分10秒
	ミックスベジタブル	有	約100ｇ／約3分30秒
	里いも・かぼちゃ	有	約500ｇ／約12分30秒
	肉まん・あんまん ※1	有	1個(110g)／約1分20秒
	まんじゅう ※2	有	1個(65g)／30～50秒

■ゆで野菜（レンジキー500W）

	素　材	分量/目安時間
根菜類	じゃがいも さつまいも	150g/約3分30秒
	にんじん	200g/約4分30秒
	だいこん	400g/約7分30秒
葉菜類／花果菜類	ほうれん草	200g/約2分30秒
	キャベツ・白菜	200g/約2分30秒
	カリフラワー ブロッコリー	200g/約2分30秒
	グリーンアスパラガス	100g/約2分
	かぼちゃ	400g/約4分20秒

■パン類（トースターグリルキー）

パン類	分量/目安時間
食パン 常温もの6枚切りのとき	1枚 /4分50秒～5分50秒
	2枚 /5分30秒～7分
ロールパン(あたため)	2個(1個30g)/3～4分

■フライ類のあたため
（レンジキー500Wのあとトースターグリルキー）

フライ類	分量/目安時間
調理済フライ (常温･冷蔵もの)	100g/約20秒のあと、6～7分
調理済フライ (冷凍もの)	150g/約1分40秒のあと、7～8分

■その他（レンジキー200W）

乾燥したもの､水分の少ないもの(干もの､落花生など)**パセリ､青じそなどの乾燥**

※加熱しすぎると焦げて煙が出ることがあります。
様子を見ながら加熱をしてください。

注1 加熱しすぎないでください。取り出すときに突沸してやけどをすることがあります。加熱しすぎたときは、そのまま20秒ほど庫内で冷ましてから取り出してください。

※1 底の紙を取ってサッと水にくぐらせ、1個ずつゆったりとラップに包む。
あんまんは、あんが先に熱くなり、3分以上(冷凍ものは4分以上)加熱すると発煙・発火のおそれがあるので､加熱時間は控えめに。

※2 あんが熱くなるので控えめに加熱する。

※3 具の種類や量によって、加熱時間が異なるので、様子を見ながら加熱する。

お手入れ　汚れたら、すぐに！こまめに！お手入れしましょう

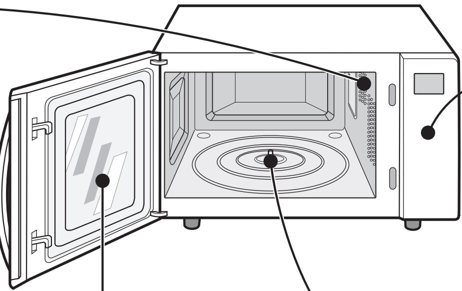
必ず電源プラグを抜き、本体・付属品が冷めてからおこなってください。
(電源プラグのほこりも拭き取りましょう)

庫内・ドアの内側の穴やすきま、電波の出口カバーに食品カスや飛び汁が付いたまま、使用しないでください。放っておくと、発煙や火花が出る原因になります。

本体(内側・外側)の汚れ

固く絞ったふきんですぐに水拭きをします。
汚れが落ちにくいときは、うすめた台所用合成洗剤(中性)を使い、最後は水拭きをします。

電波の出口カバー
食品カスがついたまま使用しない
焦げたり燃えたりする場合があります。
※取りはずさないでください。

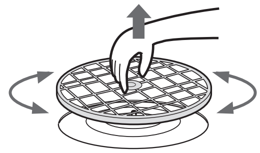


操作部
スプレー式の洗剤を直接かけない
液が浸透し、故障の原因。

ドアガラス
食器などを当てたりして、傷を付けない
加熱中にひびが入り、割れたりすることがあります。

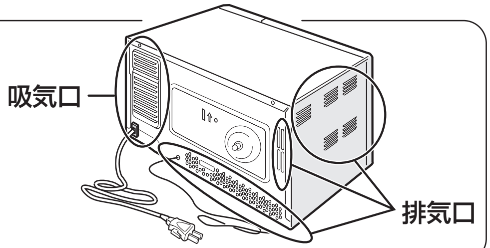
庫内・ドアの内側
食品カスや飛び汁は、穴やすきまに残したままにしない。
- 落ちにくい汚れは、ぬれたふきんをのせ、しばらくおいてから拭いてください。

底面、回転軸部分のお手入れは、回転網をはずします。
軽く左右にゆすりながら垂直に引き抜きます。



勢いよく引き抜くと天面の上ヒーターに当たり、割れる場合があります。

吸気口・排気口
ほこりは、拭き取ってください。
換気できずに、故障のおそれがあります。



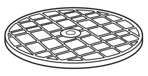
庫内のにおいが気になるときは
庫内の油分をきれいに拭き取ったあと、カラ焼きします。9 ページ

ご注意

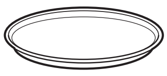
- **台所用合成洗剤(中性)以外やスプレー式洗剤は、使用しないでください。**
(アルカリ性・弱アルカリ性・弱酸性・酸性の洗剤などやスプレー式洗剤は、操作部表面を傷めたり、故障を起こす原因になります)
- **シンナー・ベンジン・アルコール・オーブンクリーナー・クレンザー・換気扇洗剤・漂白剤・金属タワシは使用しないでください。また、塗装面に衝撃を与えないでください。**
(塗装面を傷めたり、傷が付いたり、塗装がはがれたりして腐食の原因になります)
- **市販の電子レンジ清掃剤(中性)をお使いになるときは、必ず説明書で指定された加熱時間をお守りください。**(加熱しすぎると発煙や故障のおそれがあります)

付属品(回転網・丸皿)　やわらかいスポンジを使い、洗ったあとは、よく乾燥させてください。

回転網



丸皿



- こまめにふきんで水拭きするか、台所用合成洗剤(中性)を使います。
- 丸皿の表面に汚れが付着したときは、クリームクレンザーなどを付けて、丸めたラップでこすり落とすか、漂白剤に浸けておくと 落としやすくなります。

故障かな？

修理を依頼される前に、もう一度お調べください。

	こんな場合	故障ではありません
音について	加熱中(カラ焼き時も含む)や終了後に「ブーン」とファンが回ったり、止まったりする。	●製品内部の部品を保護するために冷却用ファンが回ります。ファン回転中は、電源プラグを抜かないでください。冷却が足りないと故障の原因になります。
	キーの受け付け音、加熱終了音が鳴らない。	●消音設定をしていませんか？ 手動 レンジ キーを4秒間押し続けると「ピッ」と1回鳴り、解除されます。 お知らせ音を消すとき、鳴らすとき 2 ページ
	加熱中にときどき暗くなったり「カチカチ」と音がする。	●加熱をコントロールしているためです。
	オーブン・トースターグリル加熱のときに「ポン」やきしみ音がする。	●高温のため、庫内壁が膨張するときの音です。
	レンジ加熱のとき「パチン」と音がする。	●ドアと本体の接触面に付着していた水滴が、はじける音です。
動作について	上ヒーターが赤熱しない。(カラ焼き時も含む) (オーブン、トースターグリル加熱のとき)	●断続制御していますので、メニューによって赤熱しない場合があります。
	コンセントに電源プラグを差し込んでいるのに何も表示しない。	●ドアを開けると「0」を表示し、操作ができます。 ●ドアを閉めて1分間放置すると表示が消え、電源が切れます。 電源オートオフ機能 をご覧ください。9 ページ
	加熱中、庫内灯が点灯しない。	● 庫内灯 キーを押すと点灯します。8 ページ ただし、 オーブン キーで発酵操作をするときは、点灯しません。
	丸皿 (回転網)が右に回ったり、左に回ったりする。	●加熱スタート時のタイミングによって右または、左に回転するモーターを使っているからです。
	加熱中、ドアの下部に水滴が付いたり、落ちるときがある。	●食品から出た水分が水蒸気となり、ドアに付着したもので、心配ありません。ふきんで拭き取ってください。
	煙が出たり、いやなにおいがする。	●ご購入後にカラ焼きされましたか? 9 ページ ●庫内やドアに食品カスなどが付着していませんか? また、煮汁などの油や液体をこぼしませんでしたか？ 「お手入れ」27 ページ
	庫内で火花が出る。 (レンジ加熱のとき)	●金串、アルミホイル、金粉・銀粉の飾りのある容器や金属容器を使っていませんか?「使える容器」11 ページ ●食品カスなどが付着していませんか?「お手入れ」27 ページ
	加熱中に電源がすぐ切れる。 (ブレーカーが切れる)	●電気の容量を超えていませんか？ 販売店にご相談ください。5 ページ
仕上がりについて	1 サックリ解凍 キー、4 ゆで野菜 キーで食品が加熱しすぎる。	●食器にのせていませんか？14 ページ ●サックリ解凍のときラップに包んでいませんか？ ●素材に応じて**仕上がりキー**を使っていますか? 14・17 ページ それでも加熱しすぎる場合は、**「U01～03」を表示するときは**をお読みください。次 ページ
	飲み物が熱くなりすぎる。	● 2 牛乳・酒 キーで加熱されていますか？15 ページ ●容器の重さや加熱前の温度に応じて**仕上がりキー**を使っていますか？約10℃温度が上下します。 それでも熱すぎたり、ぬるすぎたりする場合は**「U01～03」を表示するときは**をお読みください。次 ページ

	こんな場合	故障ではありません
仕上がりについて	加熱した食品が熱くなりすぎたり、加熱不足だったり、正しく操作しているのに「U01～03」を表示する。	●下記の「U01～03」を表示するときはをご覧ください。
仕上がりについて	市販の料理ブックや他の製品のオーブンメニューが上手にできない。	●このクックブック内の類似メニューの加熱方法を参考に手動で予熱をしてから、様子を見ながら焼いてください。(温度や時間が、市販のお料理ブックなどと異なることがあります)

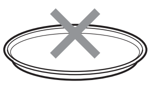
こんな表示が出たら調べるところ エラー音（ピピピピピ）が鳴ります。

表示	調べるところ	
U01	●丸皿をセットしていますか？	左の内容を調べた後、ドアを開けるか［とりけし］キーを押して、やり直してください。 それでも、「U01～03」を表示するときは、下記「U01～03」を表示するときはの操作をおこなってください。
U02	●食品の量が多すぎます。分量を減らしてください。	
U03	●食品の量が少なすぎます。分量を増やすか、加熱時間を5分以内に合わせてください。	
U04	●庫内が高温のため使用できません。エラー表示が消えると使用できます。(ドアを開けておきましょう)	

C 番号 ⇄ 888 ▶ 製品が故障している場合があります。
電源プラグをコンセントから抜き、お買いあげの販売店または、もよりのお客様ご相談窓口に**表示の内容**をご連絡ください。
31ページ

ただし C06 の場合は ▶ 製品の排気口が壁などに近付きすぎていませんか？
据え付け状態を確認してください。

「U01～03」を表示するときは (重さを計るセンサーの調整をします)



丸皿は、使いません。

庫内に回転網のみをセットし、ドアを閉めて次の①～⑥のキーを順に押してください。

① ［とりけし］キー ……………… 「0」を表示します。
② ［レンジ］キー ……………… 「500W」を表示します。
③ ［オーブン］キー ……………… 「500W」を表示します。(キーの音はしません)
④ ［レンジ］キー ……………… 「200W」を表示します。
⑤ ［トースターグリル］キー…… 「- - -」を表示します。
⑥ ［あたため］キー ……………… 「- - -」が点滅します。

回転網が約1回転し、終了音とともに「0」表示が点灯すると、操作は完了です。

お知らせ音(ピピピピ…)が鳴り、「U01」を表示する場合は、もう一度操作に誤りがないか、お確かめください。

保証とアフターサービス

修理を依頼されるときは 出張修理

1 「**故障かな?**」(28～29ページ) を調べてください。

2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず電源プラグを抜いてください。

3 お買いあげの販売店に次のことをお知らせください。

- ・品名:電子レンジ　・形名:(本書の表紙に記載の形名)
- ・お買いあげ日(年月日)　・故障の状態 (具体的に)
- ・ご住所(付近の目印も合わせてお知らせください)
- ・お名前　・電話番号　・ご訪問希望日

- この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

保証書(別添)

- 保証書は「お買いあげ日·販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取ってください。
  保証書は、内容をよくお読みの後、大切に保存してください。

- **保証期間…お買いあげの日から1年間です。**
  ただし、マグネトロンのみ2年間です。
  保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。
  ※一般家庭用以外(たとえば、業務用、車両・船舶への搭載)に使用された場合の故障・損傷など有料です。

保証期間中

- 修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

補修用性能部品の保有期間

- 当社は、電子レンジの補修用性能部品を製品の製造打切後、8年保有しています。
  補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の料金です。

便利メモ

お客様へ…お買いあげ日・販売店名を記入されると便利です。

お買いあげ日	販売店名
年　月　日	電話(　　)　―

愛情点検

長期ご使用の場合は商品の点検を!

こんな症状はありませんか？

- 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- 自動的に切れないときがある。
- コゲ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音や振動がする。
- スタートスイッチを入れても食品が加熱されない。
- ドアに著しいガタがある。
- 触れるとピリピリと電気を感じる。
- ドアや庫内に著しい変形がある。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検をご依頼ください。
なお、点検·修理に要する費用は、販売店に、ご相談ください。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・使いかた・お手入れ・お買い物などのご相談・ご依頼、および万一、製品による事故が発生した場合は、
お買いあげの販売店、または下記窓口にお問い合わせください。
電話番号をお確かめのうえ、お間違いのないようにおかけください。
FAX送信される場合は、製品の形名やお問い合わせ内容のご記入をお願いいたします。

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。 ▶▶▶ シャープサポートページ **http://www.sharp.co.jp/support/**

使用方法・お買い物相談 など

【お客様相談センター】

0120 - 078 - 178
携帯・PHS OK
携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

受付時間
●月曜〜土曜: **9:00〜18:00**
●日曜・祝日: **9:00〜17:00**
（年末年始を除く）

■IP電話などからフリーダイヤルサービスをご利用いただけない場合は…

東日本相談室	〒261-8520 千葉県千葉市美浜区中瀬1-9-2
電話 ：043 - 351 - 1821	FAX：043 - 299 - 8280
西日本相談室	〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3-1-72
電話 ：06 - 6792 - 1582	FAX：06 - 6792 - 5993

修理のご相談 など

※「持込修理」「部品購入」をご希望の方は、下記の〈補足〉をご覧ください。

【修理相談センター】（沖縄地区を除く）

0570 - 02 - 4649
携帯OK
全国どこからでも一律料金でご利用いただけます。
携帯電話からもご利用いただけます。

受付時間
●月曜〜土曜: **9:00〜20:00**
●日曜・祝日: **9:00〜18:00**
（年末年始を除く）

■〈PHS・IP電話やファクシミリをご利用〉または〈沖縄地区の方〉は…

	PHS／IP電話	ファックス
東日本地区	043 - 299 - 3863	043 - 299 - 3865
西日本地区	06 - 6792 - 5511	06 - 6792 - 3221
沖縄地区	「那覇サービスセンター」098 - 861 - 0866（月〜金 9:00〜17:30）	

補足　持込修理および部品購入のご相談は、下記地区別窓口でも承っております。

地区別窓口

■受付時間　＊月曜〜土曜：**9:00〜17:30**（祝日など弊社休日を除く）
〔但し、沖縄地区〕は……＊月曜〜金曜：**9:00〜17:30**（祝日など弊社休日を除く）

北陸地区
- **金　沢** サービスセンター ：076 - 249 - 2434
  〒921-8801　石川郡野々市町御経塚4-103

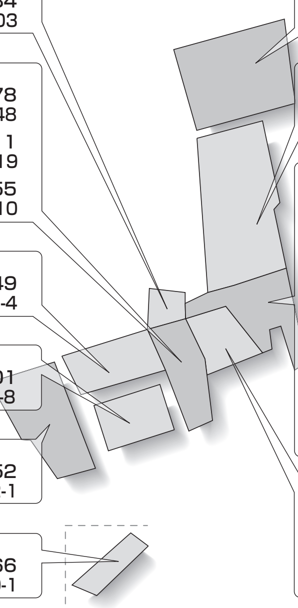
近畿地区
- **京　都** サービスセンター ：075 - 672 - 2378
  〒601-8102　京都市南区上鳥羽管田町48
- **大　阪** テクニカルセンター：06 - 6794 - 5611
  〒547-8510　大阪市平野区加美南3-7-19
- **阪　神** サービスセンター ：06 - 6422 - 0455
  〒661-0981　兵庫県尼崎市猪名寺3-2-10

中国地区
- **広　島** サービスセンター ：082 - 874 - 8149
  〒731-0113　広島市安佐南区西原2-13-4

四国地区
- **高　松** サービスセンター ：087 - 823 - 4901
  〒760-0065　高松市朝日町6-2-8

九州地区
- **福　岡** サービスセンター ：092 - 572 - 4652
  〒816-0081　福岡市博多区井相田2-12-1

沖縄地区
- **那　覇** サービスセンター ：098 - 861 - 0866
  〒900-0002　那覇市曙2-10-1



北海道地区
- **札　幌** サービスセンター ：011 - 641 - 4685
  〒063-0801　札幌市西区二十四軒1条7-3-17

東北地区
- **仙　台** サービスセンター ：022 - 288 - 9142
  〒984-0002　仙台市若林区卸町東3-1-27

関東地区
- **宇都宮** サービスセンター ：028 - 637 - 1179
  〒320-0833　宇都宮市不動前4-2-41
- **さいたま** サービスセンター ：048 - 666 - 7987
  〒331-0812　さいたま市北区宮原町2-107-2
- **東　京** テクニカルセンター：03 - 5692 - 7765
  〒114-0013　東京都北区東田端2-13-17
- **多　摩** サービスセンター ：042 - 586 - 6059
  〒191-0003　日野市日野台5-5-4
- **千　葉** サービスセンター ：047 - 368 - 4766
  〒270-2231　松戸市稔台295-1
- **横　浜** テクニカルセンター：045 - 753 - 4647
  〒235-0036　横浜市磯子区中原1-2-23

東海地区
- **静　岡** サービスセンター ：0543 - 44 - 5781
  〒424-0067　静岡市清水鳥坂1170-1
- **名古屋** サービスセンター ：052 - 332 - 2623
  〒454-8721　名古屋市中川区山王3-5-5

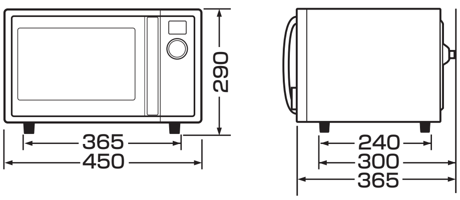
●所在地・電話番号・受付時間などについては、変更になることがあります。（2007.08）

仕様

定格電圧		交流 100V	
定格周波数		50Hz／60Hz共用	
レンジ	定格消費電力	970W(50Hz)/1,300W(60Hz)※1	
	定格高周波出力	500W※2・200W相当	
	発振周波数	2,450MHz	
トースターグリル	定格消費電力	1,180W	
オーブン	定格消費電力	1,180W	
	温度調節範囲	発酵(40℃)110〜200℃※3	
外形寸法		幅450mm×奥行365mm×高さ290mm	
加熱室有効寸法		幅285mm×奥行295mm×高さ150mm	
ターンテーブル直径		丸皿260mm／回転網225mm	
質量		約12kg	
電源コードの長さ		約1.4m	
区分名		B	
電子レンジ機能の年間消費電力量	62.2kWh／年	年間待機時消費電力量	0kWh／年
オーブン機能の年間消費電力量	10.0kWh／年	年間消費電力量	72.2kWh／年

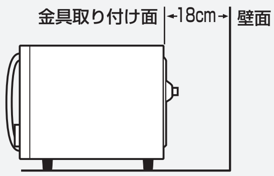
- 年間消費電力量(kWh／年)は省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による数値です。区分名も法に基づき、機能、加熱方式、および庫内容量の違いで分けています。
- 実際にお使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量などによって変化しますので目安としてご覧ください。

■ 外形寸法（単位mm）



落下・転倒防止用金具(別売)について

背面上部に、転倒を防ぐためL型アングルが付けられます。柱や壁などに固定してください。金具取り付け面と壁面との間は、18cm以上のスペースが空きます。



RK-TB1 希望小売価格 945円(税抜価格 900円)・工事費別 (2007年11月現在)

※1 60Hz(1,300W)時は断続運転となるため、消費電力量は、50Hz(970W)時と同じです。(調理時間も同じです)

※2 定格高周波出力500Wは、短時間高出力機能[約30分間(15分×2回)]であり、定格連続高周波出力は、350Wです。350Wへは、自動的に切り替わります。

※3 オーブンレンジの200℃での運転時間は、約10分間です。その後は、自動的に170℃に切り替わります。

- 設置するときは、背面10cm以上(ただし、背面の凸部で一番飛び出しているところより**9cm以上**)、天面15cm以上、両側面10cm以上、空間を設ける必要があります。
- 待機中(表示が消えている状態)の消費電力量は、0Wです。
- 長期間運転しないときは、電源プラグをコンセントから抜いてください。

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。 ▶▶▶ シャープサポートページ **http://www.sharp.co.jp/support/**

使用方法・お買い物相談 など

【お客様相談センター】

携帯・PHS OK **0120 - 078 - 178**

■IP電話などからフリーダイヤルサービスをご利用いただけない場合は、取扱説明書31ページをご覧ください。

受付時間 ●月曜〜土曜：**9:00〜18:00** ●日曜・祝日：**9:00〜17:00** (年末年始を除く)

修理のご相談 など

【修理相談センター】(沖縄地区を除く)

携帯OK **0570 - 02 - 4649**
全国どこからでも一律料金でご利用いただけます。

■〈PHS・IP電話やファクシミリをご利用〉または〈沖縄地区の方〉は、取扱説明書31ページをご覧ください。

受付時間 ●月曜〜土曜：**9:00〜20:00** ●日曜・祝日：**9:00〜18:00** (年末年始を除く)

シャープ株式会社
本社 〒545-8522 大阪市阿倍野区長池町22番22号
電化システム事業本部 〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号

SW10シリーズ
Printed in Thailand
TCADCA935WRRZ 07L− ⓉⒽ ②